



Curso/ Taller	Chocolatería
Duración (en horas)	100
Descripción	<p>Este curso capacita para la elaboración de productos con chocolate: postres, figuras, bombones macizos, de molde rellenos, de corte, de fruta, trufas y productos de kiosco.</p> <p>Se ejercitan técnicas de templado y moldeado con chocolates de distintos tipos y calidades. También se elaboran rellenos para los diferentes productos.</p> <p>La propuesta está organizada en dos módulos independientes de 50 horas cada uno:</p> <ul style="list-style-type: none">• Iniciación a la chocolatería• Bombonería
Tipo de certificación	Luego de haber cursado los dos módulos, se extiende certificado a aprobación .
Requisitos de aprobación y certificación	<ul style="list-style-type: none">• Cumplir con el 80% de la asistencia al curso.• Aprobar las evaluaciones parciales de aspectos teóricos y prácticos.